



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การประกอบขนมอบ
(Pastries)

รหัสหลักสูตร 0920227330601

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสรชัย ชอบพิมาย ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก	
วันที่อนุมัติ 23/ม.ค./2566	จำนวน6..... แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ..1... /..2566...

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การประกอบขนมอบ
(Pastries)
รหัสหลักสูตร 0920227330601
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ทักษะ และมีทัศนคติที่ดีในการประกอบขนมอบ โดยสามารถ

- 1.1 ประกอบขนมอบได้
- 1.2 ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย
- 1.3 นำความรู้ ทักษะ ไปใช้ในการทำงานหรือพัฒนางานให้มี ประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 เป็นผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการประกอบขนมอบหรืองานอื่นที่เกี่ยวข้อง
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 มีสภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม และสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การประกอบขนมอบ

ชื่อย่อ : วพร.การประกอบขนมอบ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตร จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330901	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0923330902	การจัดรายการอาหาร	1	0
0923330903	การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา	1	0
0923330904	การทำคูกักขนิตต่างๆ	0	6
0923330905	การทำเค้กขนิตต่างๆ	0	6
0923330906	การทำขนมไทยประเภทอบ	0	6
0923330907	การทำขนมฝรั่งประเภทอบ	0	6
0923330908	การประกอบอาชีพส่วนตัว	2	0
0923339901	การวัดผลและประเมินผล	1	0
รวม		6	24
		30	

6. เนื้อหาวิชา

0923330901 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน การเตรียมและใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตือนภัยและการแจ้งเหตุ ประเภทและสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงานการประกอบขนม การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0923330902 การจัดรายการอาหาร (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดรายการขนมตามลักษณะ

การจัดเลี้ยง การบริการขนม การสำรวจความต้องการของตลาด แหล่งวัสดุ-อุปกรณ์ การวางแผนการจัดทำขนมแต่ละประเภท

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษารายละเอียด และทำความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดรายการขนมตามลักษณะการจัดเลี้ยง การบริการขนม การสำรวจความต้องการของตลาด แหล่งวัสดุ-อุปกรณ์ การวางแผนการจัดทำขนมแต่ละประเภท



0923330903 การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา (1 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการซื้อวัสดุของสดและของแห้ง การเก็บรักษาวัสดุให้คงคุณค่าทางโภชนาการ การเลือกซื้อ วัสดุ - อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงาน และชนิดของขนม การจัดทำบัญชีรายการวัสดุของสดของแห้งและค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ การดูแลรักษาอุปกรณ์เตาอบอย่างถูกวิธีและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการซื้อวัสดุของสดและของแห้ง การเก็บรักษาวัสดุให้คงคุณค่าทางโภชนาการ การเลือกซื้อ วัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของขนม การจัดทำบัญชีรายการวัสดุของสดของแห้ง และ ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ การดูแลรักษาอุปกรณ์เตาอบ

0923330904 การทำคุกกี้ชนิดต่างๆ (0 : 6)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการใช้แป้ง การใช้เนยสด การเลือกผลไม้รวม วิธีการอบคุกกี้ประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบคุกกี้ การใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาของสดของแห้งให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ และนำรับประทานเมื่อให้บริการ การตกแต่งหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้แป้ง การใช้เนยสด การเลือกผลไม้รวม วิธีการอบคุกกี้ประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบคุกกี้ การใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาของสดของแห้งให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ และนำรับประทานเมื่อให้บริการ การตกแต่งหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

0923330905 การทำเค้กชนิดต่างๆ (0 : 6)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการทำเค้กประเภทต่าง ๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบขนมเค้ก การใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ และนำรับประทานเมื่อให้บริการ การตกแต่งอาหารหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย การคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำเค้กประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบขนมเค้ก การใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ และนำรับประทานเมื่อให้บริการ การตกแต่งอาหารหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย การคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย



0923330906 การทำขนมไทยประเภทอบ

(0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมที่ใช้วิธีการอบประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบขนม การใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการและนำรับประทานเมื่อให้บริการ การตกแต่งอาหารหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย การจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมที่ใช้วิธีการอบประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบขนม การใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการและนำรับประทานเมื่อให้บริการการตกแต่งอาหารหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย การจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย การคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

0923330907 การทำขนมฝรั่งประเภทอบ

(0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมฝรั่งประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบขนมอบ การใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการเมื่อให้บริการ การตกแต่งอาหารหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย การจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมฝรั่งประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบขนมอบ การใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการเมื่อให้บริการ การตกแต่งอาหารหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย การจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย

0923330908 การประกอบอาชีพส่วนตัว

(2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพส่วนตัว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพส่วนตัว หลักการจัดการเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

0923339901 การวัดและประเมินผล

(1 : 0)

ประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎี

คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางนุจลี ตามล


นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตาก



- | | |
|-------------------------|---|
| 2. นายธนพนธ์ แก้วบุรี | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตาก |
| 3. นางน้ำฝน กะเหว่าแก้ว | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตาก |

คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. นายนที ราชฉวาง | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 2. นายไพโรจน์ พาสพิชญ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 3. ดร.ยุทธชัย ทองอินทร์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 4. นายเอกลักษณ์ จำปาศรี | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 5. นางสาวดาราทัด ลิ้มป๋โยพาส | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 6. นางสาวเกษมณี ไชยสงคราม | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |


 ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
 (นางสาวดาราทัด ลิ้มป๋โยพาส)
 นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ


 ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นายนที ราชฉวาง)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก


 ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นายสรราชัย ชอบพิมาย)
 ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

